

# SAKANA SUSHI BAR

BURAKOWSKA

Restauracja Sakana to renomowana japońska restauracja, która zyskała uznanie dzięki autentycznym i starannie przygotowanym daniom kuchni japońskiej. Sakana, co po japońsku oznacza "ryba", specjalizuje się w świeżym sushi i sashimi, oferując szeroki wybór ryb i owoców morza najwyższej jakości.

Sakana jest miejscem, gdzie tradycja spotyka się z nowoczesnością, a jakość i smak potraw stoją na najwyższym poziomie. To idealne miejsce dla miłośników kuchni japońskiej, którzy szukają autentycznych doznań kulinarnych w eleganckim otoczeniu.

Sakana Restaurant is a renowned Japanese restaurant that has gained recognition for its authentic and meticulously prepared Japanese cuisine. Sakana, which means "fish" in Japanese, specializes in fresh sushi and sashimi, offering a wide selection of the highest quality fish and seafood.

Sakana is a place where tradition meets modernity, and the quality and taste of the dishes are at the highest level. It is the perfect place for lovers of Japanese cuisine who are looking for authentic culinary experiences in an elegant setting.



# JAPONSKI TAPAS

## JAPANESE TAPAS

<b>Edamame z solą morską</b> <i>Edamame with sea salt</i>	<b>23</b>
<b>Pikantne edamame</b> <i>Spicy edamame</i>	<b>23</b>
<b>Tacos z pikantnymi krewetkami</b> <i>Spicy shrimp taco</i>	<b>28</b>
<b>Tacos z ośmiornicą</b> <i>Octopus taco</i>	<b>31</b>
<b>Tacos z tatarem z łososia</b> <i>Salmon tartare taco</i>	<b>30</b>
<b>Tacos z tatarem z tuńczyka</b> <i>Tuna tartare taco</i>	<b>35</b>

<b>Jalapeno faszerowane serkiem śmietankowym w tempurze</b> <i>Jalapeno stuffed with cream cheese fried in tempura batter</i>	<b>19</b>
<b>Pierozki z tatarskim z łososia w tempurze</b> <i>Salmon tartare dumplings fried in tempura batter</i>	<b>49</b>
<b>Pierozki z tatarskim z tuńczyka w tempurze</b> <i>Tuna tartare dumplings fried in tempura batter</i>	<b>53</b>
<b>Krewetki z warzywami w tempurze</b> <i>Shrimps with vegetables all fried in tempura batter</i>	<b>69</b>
<b>Kalmary z warzywami w tempurze</b> <i>Calamari with vegetables all fried in tempura batter</i>	<b>69</b>
<b>Karaage</b> <b>Smażone na chrupko baby kalmary z mizuną i chilli</b> <i>Crispy fried baby calamari with mizuna and chillies</i>	<b>51</b>
<b>Warzywa w tempurze</b> <i>Vegetables fried in tempura batter</i>	<b>45</b>
<b>Tatar z łososia porcja 160g</b> <i>Salmon tartare portion 160g</i>	<b>57</b>
<b>Tatar z tuńczyka porcja 160g</b> <i>Tuna tartare portion 160g</i>	<b>67</b>

# CHIRASHI

Chirashi to dekompozycja sushi, które zostało rozbite w pojedyncze elementy i zaaranżowane w nowej formie. To rodzaj japońskiej potrawy, serwowanej w miseczce z ryżem i ułożonymi na nim składnikami – owocami morza, warzywami czy tofu.

Chirashi is a decomposition of sushi that has been composed into individual elements and arranged in a new form. It is a type of Japanese dish served in a bowl with rice and ingredients placed on it – seafood, vegetables or tofu.

## **Hoso Chirashi**

75

2 rodzaje ryby po 3 kawałki, warzywa, ryż  
*2 types of fish 3 pieces each, vegetables, rice*

## **Futo Chirashi**

105

3 rodzaje ryby po 3 kawałki, warzywa, ryż  
*3 types of fish 3 pieces each, vegetables, rice*

## **Sake Chirashi**

85

Tatar z łososia, warzywa, ryż  
*Salmon tartare, vegetables, rice*

## **Maguro Chirashi**

90

Tatar z tuńczyka, warzywa, ryż  
*Tuna tartare, vegetables, rice*

## **Tofu Chirashi**

65

Smażone tofu, warzywa, ryż  
*Fried tofu, vegetables, rice*

# SALATKI

## SALADS

<b>Kimchi</b> Kapusta pekińska, marchew, rzodkiew, dymka <i>Chinese cabbage, carrot, radish, spring onion</i>	<b>25</b>
<b>Miseczka warzyw / A bowl of vegetables</b> Mix świeżych i marynowanych warzyw <i>Mixed vegetables (fresh and pickled)</i>	<b>22</b>
<b>Wakame</b> Wakame, ponzu, ogórek, sezam <i>Wakame, ponzu, cucumber, sesame</i>	<b>25</b>
<b>Goma wakame</b> Wakame, ocet ryżowy, miód, olej sezamowy <i>Wakame, sesame, rice vinegar, honey, sesame oil</i>	<b>25</b>
<b>Sałatka ze smażonym tofu / Fried tofu salad</b> Smażone tofu, mix sałat, sos sezamowy <i>Fried tofu, salad mix, sesame sauce</i>	<b>42</b>
<b>Sałatka z krewetek / Shrimp salad</b> Krewetki, awokado, por, sezam, sos sojowy, majonez <i>Shrimps, avocado, leek, sesame, soy sauce, mayonnaise</i>	<b>53</b>

# ZUPY

## SOUPS

- Zupa miso / Miso soup** 23  
Miso, wakame, tofu, dymka, sezam  
*Miso, wakame, tofu, spring onion, sesame*
- Pikantna zupa miso / Spicy miso soup** 23  
Miso, wakame, tofu, cukinia, taban-jian, dymka  
*Miso, wakame, tofu, zucchini, taban-jian, spring onion*
- Japoński bulion rybny / Japanese fish broth** 29  
Łosoś, kapusta, marchew, sezam  
*Salmon, cabbage, carrot, sesame*
- Udon Sakana** 39  
Bulion wołowy, makaron udon, wołowina, jajko, boczniak, pak choy, dymka  
*Beef broth, udon noodles, beef, egg, oyster mushroom, pak choy, spring onion*
- Kimchi** 35  
Kimchi, boczek, grzyby, cebula, ryż  
*Kimchi, bacon, mushrooms, onion, rice*
- Tom Kha** 35  
Krewetki, kalmary, mleko kokosowe, kielki fasoli mung, kolendra  
*Shrimps, calamari, coconut milk, mung bean sprouts, coriander*

# SPECJAŁY

## SPECIALS

**Łosoś teriyaki / Teriyaki salmon** 71

ryż, słodki sos, sezam, warzywa smazone na maśle  
czosnkowym

*rice, sweet souce, sesame, vegetables fried in garlic butter*  
180g

**Dorada w glazurze miso / Sea bream in miso** 77

*glaze*

ryż, warzywa

*rice, vegetables*

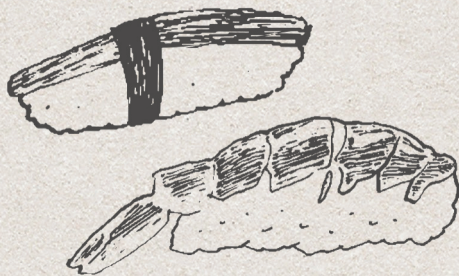
120g



# NIGIRI

Najbardziej znane i cenione sushi na świecie. Prostota, elegancki wygląd i niezapomniany smak – innymi słowy nigiri. Nazwa nigiri pochodzi od japońskiego słowa nigiru oznaczającego „ugniatać”, „ściskać”. Nigiri to ugnieciona w jajowaty kształt kulka ryżu z uformowanym na wierzchu dodatkiem: rybą, owocami morza czy nawet mięsem lub warzywami.

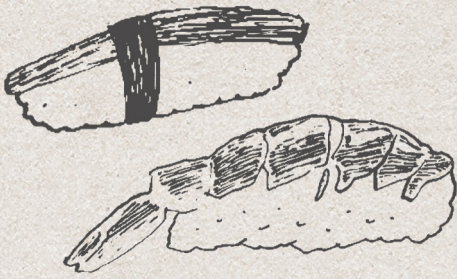
The most famous and appreciated sushi in the world. Simple, elegant form and unforgettable taste – in other words nigiri. The name nigiri comes from the Japanese word nigiru meaning 'to grasp' or 'grip'. Nigiri is a rectangular shaped rice topped with a slice of fish, seafood or even meat or vegetables.



## ZESTAWY PO 2 SZTUKI SETS OF 2 PIECES

<b>Tamago / Omelette</b>	<b>20</b>
<b>Awokado / Avocado</b>	<b>27</b>
<b>Łosoś / Salmon</b>	<b>27</b>
<b>Opalony brzuch łososia / Fried salmon belly</b>	<b>31</b>
<b>Łosoś marynowany w cytrusach / Salmon marinated in citrus</b>	<b>31</b>
<b>Łosoś gravlax / Gravlax salmon</b>	<b>31</b>
<b>Tuńczyk / Tuna</b>	<b>38</b>

# NIGIRI



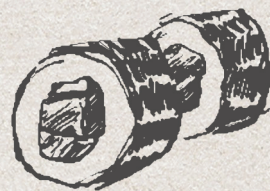
ZESTAWY PO 2 SZTUKI  
SETS OF 2 PIECES

<b>Węgorz / Eel</b>	<b>43</b>
<b>Tuńczyk tataki / Tuna tataki</b>	<b>43</b>
<b>Dorada / Sea bream</b>	<b>43</b>
<b>Seriola / Yellowtail</b>	<b>49</b>
<b>Okoń morski / Sea bass</b>	<b>43</b>
<b>Krewetka / Shrimp</b>	<b>43</b>
<b>Marynowana wołowina / Marinated beef</b>	<b>49</b>

# HOSOMAKI

Hosoi po Japońsku oznacza „cienki”, ma to swoje odzwierciedlenie na wyglądzie rolki. Maki są wypełniane jednym składnikiem, może to być warzywo, ryba lub owoce morza. Najpopularniejszym zestawieniem jest rolka z ogórkiem albo tuńczykiem. Hosomaki to rodzaj maków najczęściej wybieranych przez Japończyków.

Hosoi means 'thin' in Japanese, which is reflected in the appearance of the roll. Hosomaki are filled with one ingredient, it can be a vegetable, fish or seafood. The most popular combination is a roll with cucumber or tuna. Hosomaki is the type of rolls most often chosen by the Japanese.



ZESTAWY PO 8 SZTUK  
SETS OF 8 PIECES

<b>Ogórek / Cucumber</b>	<b>20</b>
<b>Tykwia kanpyo / Kanpyo</b> <i>calabash</i>	<b>20</b>
<b>Rzodkiew takuan / Takuan</b> <i>pickled radish</i>	<b>20</b>
<b>Omlet tamago / Omlette</b> <i>tamago</i>	<b>20</b>
<b>Awokado / Avocado</b>	<b>27</b>
<b>Paluszek krabowy / Surimi</b>	<b>27</b>
<b>Łosoś / Salmon</b>	<b>27</b>
<b>Pieczony łosoś / Baked salmon</b>	<b>27</b>
<b>Tuńczyk / Tuna</b>	<b>38</b>
<b>Krewetka w tempurze / Shrimp</b> <i>fried in tempura batter</i>	<b>43</b>
<b>Węgorz / Eel</b>	<b>43</b>

# FUTOMAKI I URAMAKI

W Europie futomaki to zdecydowany ulubieniec, najczęściej zamawiane danie w sushi barach. Przedrostek „futo” wywodzi się od japońskiego przymiotnika „futoi” znaczącego „tłusty”, „gruby”. Nazwa odnosi się do objętości rolki oraz różnorodności i bogactwa składników w niej zawiniętych.

Uramaki to maki zawijane odwrotnie. Rolkę zwija się tak, by ryż pozostał na zewnątrz, natomiast składniki w środku. Ryż często obsypuje się sezamem lub kawiozem.

In Europe, futomaki are a definite favorite and the most frequently ordered dish in sushi bars. The pre fix 'futo' comes from the Japanese adjective "futoi" meaning 'fat' or 'fat'. The name refers to the volume of the roll and the variety and richness of the ingredients wrapped in it.

Uramaki is the 'inside out' roll. The rolls instead of being wrapped so that the rice remains on the outside and the ingredients remain on the inside. Rice is often sprinkled with sesame seeds or caviar.



ZESTAWY PO 6 SZTUK  
SETS OF 6 PIECES

**Łosoś, warzywa, serek** 38  
*Salmon, vegetables, cream cheese*

**Pieczony łosoś, warzywa, serek, słodki sos, sezam** 38  
*Baked salmon, vegetables, cream cheese, sweet sauce, sesame*

**Tuńczyk, warzywa, majonez** 43  
*Tuna, vegetables, mayonnaise*

**Seriola, limonka, mięta, warzywa, serek** 53  
*Yellowtail, lime, mint, vegetables, cream cheese*

- Węgorz, warzywa, serek, słodki sos, sezam** 49  
*Eel, vegetables, cream cheese, sweet sauce, sesame*
- Dorada lub okoń morski, warzywa, serek** 49  
*Sea bream or Sea bass, vegetables, cream cheese*
- Krewetka w tempurze, warzywa, majonez** 49  
*Shrimp fried in tempura batter, vegetables, mayonnaise*
- Kalmary w tempurze, warzywa, majonez** 49  
*Squid fried in tempura batter, vegetables, mayonnaise*
- Pieczony okoń morski lub dorada, warzywa, serek, słodki sos, sezam** 49  
*Roasted sea bass or sea bream, vegetables, cream cheese, sweet sauce, sesame*
- Ośmiornica smażona na maśle czosnkowym, panko, warzywa, majonez** 53  
*Octopus fried in garlic butter, panko, vegetables, mayonnaise*
- Marynowane ryby smażone na maśle czosnkowym, warzywa, majonez** 53  
*Marinated fish fried in garlic butter, vegetables, mayonnaise*
- Wołowina smażona na maśle czosnkowym, warzywa, majonez** 53  
*Beef fried in garlic butter, vegetables, mayonnaise*
- Przegrzebki smażone na maśle czosnkowym, panko, pietruszka, warzywa, majonez** 53  
*Scallop fried in garlic butter, panko, parsley, vegetables, mayonnaise*

<b>Krewetki smażone na maśle czosnkowym, warzywa, majonez</b>	<b>53</b>
<i>Shrimps fried in garlic butter, vegetables, mayonnaise</i>	
<b>Okoń morski lub dorada w tempurze, warzywa, majonez</b>	<b>49</b>
<i>Sea bass or sea bream fried in tempura batter, vegetables, mayonnaise</i>	
<b>Pieczona ryba maślana, warzywa, serek, słodki sos, sezam</b>	<b>38</b>
<i>Baked butterfish, vegetables, cream cheese, sweet sauce, sesame</i>	
<b>Maki z tatarskim z łososia 3szt.</b>	<b>49</b>
<i>Maki with salmon tartare 3 pcs</i>	
<b>Maki z tatarskim z tuńczyka 3szt.</b>	<b>53</b>
<i>Maki with tuna tartare 3 pcs</i>	
<b>Maki z tatarskim z łososia w tempurze 3 szt.</b>	<b>49</b>
<i>Maki with salmon tartare fried in tempura batter 3 pcs</i>	
<b>Maki z tatarskim z tuńczyka w tempurze 3 szt.</b>	<b>53</b>
<i>Maki with tuna tartare fried in tempura batter 3 pcs</i>	
<b>Warzywa (ogórek, awokado, rzodkiew marynowana, tykwa marynowana), serek</b>	<b>38</b>
<i>Vegetables (cucumber, avocado, pickled radish, pickled kanpyo), cream cheese</i>	
<b>Warzywa w tempurze, majonez</b>	<b>43</b>
<i>Vegetables in tempura batter, mayonnaise</i>	
<b>Tofu smażone, warzywa, majonez</b>	<b>43</b>
<i>Fried tofu, vegetables, mayonnaise</i>	

# URAMAKI GOLD

Uramaki gold to nic innego jak modyfikacja klasycznych uramaków. Różnica polega na tym, że na ryż znajdujący się po zewnętrznej stronie rolki układa się rybę, mięso, warzywo lub owoc.

Uramaki gold is nothing more than a modification of classic uramaki. The difference is that fish, meat, vegetables or fruit are placed on the rice on the outside of the roll.



ZESTAWY PO 6 SZTUK  
SETS OF 6 PIECES

<b>Łosoś — awokado</b> <i>Salmon — avocado</i>	49
<b>Łosoś — łosoś</b> <i>Salmon — Salmon</i>	53
<b>Tuńczyk — mango</b> <i>Tuna — mango</i>	49
<b>Tuńczyk — tuńczyk</b> <i>Tuna — Tuna</i>	61
<b>Krewetka w tempurze — węgorz</b> <i>Shrimp fried in tempura batter — eel</i>	61
<b>Okoń w tempurze - łosoś</b> <i>Sea bass fried in tempura batter - salmon</i>	61
<b>Tęcza / Rainbow</b> <i>3 rodzaje ryb w środku i na zewnątrz</i> <i>3 types of fish inside and outside</i>	61

# SASHIMI MAKI

Sashimi maki to kreacja powstała w okresie ostatnich kilku lat poza Japonią. Jest to połączenie sushi i sashimi. Patrząc na wygląd i zasadę przygotowania sashimi maków jest zdecydowanie bliżej do sushi niż sashimi.

Sashimi maki is a creation that has been created in the last few years outside of Japan. It is a combination of sushi and sashimi. Looking at the appearance and principle, preparing sashimi maki is definitely closer to sushi than sashimi.

## ZESTAWY PO 6 SZTUK SETS OF 6 PIECES

<b>Tatar z łososia, warzywa</b> <i>Salmon tartare, vegetables</i>	<b>73</b>
<b>Krewetka w tempurze, opalany łosoś, warzywa</b> <i>Shrimp fried in tempura batter, fired salmon, vegetables</i>	<b>61</b>
<b>Witraż / Stained glass</b> <i>3 rodzaje ryb, omlet, warzywa, serek</i> <i>3 types of fish, omelette, vegetables, cream cheese</i>	<b>61</b>
<b>Tuńczyk, warzywa, pestki dyni</b> <i>Tuna, vegetables, pumpkin seeds</i>	<b>61</b>
<b>Krewetka w tempurze, łosoś, sałatka z surimi, omlet, warzywa</b> <i>Shrimp fried in tempura batter, salmon, surimi salad, omelette, vegetables</i>	<b>73</b>



# REKOMENDACJE

## RECOMMENDATIONS

ZESTAWY PO 8 SZTUK  
SETS OF 8 PIECES

- Łosoś, tuńczyk tataki, warzywa, majonez, sos chili, kizami wasabi** 73  
*Salmon, tuna tataki, vegetables, mayonnaise, chili souce, kizami wasabi*
- Dorada, łosoś gravlax, warzywa, serek, pasta truflowa** 73  
*Sea bream, gravlax salmon, vegetables, cream cheese, truffle paste*
- Krewetka w tempurze, wołowina, warzywa, majonez** 73  
*Shrimp fried in tempura batter, beef, vegetables, mayonnaise*
- Krab w tempurze, opalany łosoś, warzywa, majonez, chilli, czosnek, imbir, dymka** 73  
*Crab fried in tempura batter, fried salmon, vegetables, mayonnaise, chili, garlic, ginger, spring onion*
- Okoń w tempurze, dorada, mango, warzywa, majonez** 73  
*Sea bass fried in tempura batter, sea bream, mango, vegetables, mayonnaise*
- Chrupiący ryż, tatar z łososia, tuńczyk, jalapeno, dymka, zuke, majonez** 73  
*Crispy rice, salmon tartare, tuna, jalapeno, spring onion, zuke, mayonnaise*

# SASHIMI

Sashimi to japoński sposób serwo wania surowego mięsa, ryb i owo ców morza. Najczęściej składniki są pokrojone w kostkę lub płatki i podawane z warzywami.

Zapytaj obsługę o ryby jakie tego dnia serwujemy.

Sashimi is a Japanese way of serving raw meat, fish and seafood. Most often, the ingredients are cut into cubes or flakes and served with vegetables.

Ask our service about the fish we serve today.

## **Małe sashimi / Small sashimi**

**53**

1 rodzaj ryby po 5 kawałków  
1 type of fish 5 pieces

## **Średnie sashimi / Medium sashimi**

**152**

3 rodzaje ryby po 5 kawałków  
3 types of fish 5 pieces each

## **Duże sashimi / Big sashimi**

**220**

5 rodzajów ryby po 5 kawałków  
5 types of fish 5 pieces each

## **Tuńczyk tataki, sos ponzu, dymka, wasabi, galaretka tosazu**

**61**

Tuna tataki, ponzu sauce, spring onion, wasabi, tosazu jelly

## **Opalany losoś, sos peperoni, kielki, sezam**

**61**

Fired salmon, pepperoni sauce, sprouts, sesame

# DLA DZIECI

## FOR KIDS

**Pieczony łosoś 80g** 42

*Baked salmon*

ryż, ogórek, awokado, słodki sos, sezam  
*rice, cucumber, avocado, sweet sauce, sesame*

**Dorada w panko w tempurze 60g** 47

*Sea bream fried in panko*

ryż, słodki sos, majonez, sezam  
*rice, sweet sauce, mayonnaise, sesame*

# DESERY

## DESSERTS

**Deser dnia** 29

*Dessert of the day*

**Lody figowe** 11

*Fig ice cream*

**Lody sezamowe** 11

*Sesame ice cream*

**Lody zielona herbata** 11

*Green tea ice cream*

# KOLORY TALERZYKÓW

## COLORS OF PLATES

W naszej restauracji obowiązuje system talerzykowy. Talerzyki różnią się kolorami, które odpowiadają cenie.

In our restaurant, we have plates system. Every color of the plate has their own price.

Talerzyk Biały / <i>White plate</i>	20
Talerzyk Żółty / <i>Yellow plate</i>	27
Talerzyk Zielony / <i>Green plate</i>	31
Talerzyk Niebieski / <i>Blue plate</i>	38
Talerzyk Czarny / <i>Black plate</i>	43
Talerzyk Czerwony / <i>Red plate</i>	49
Talerzyk Złoty / <i>Gold plate</i>	53
Talerzyk Specjal / <i>Special plate</i>	61
Talerzyk SAKANA / <i>SAKANA plate</i>	73

# NAPOJE

## DRINKS

### NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

Pepsi 200ml	10
Pepsi Max 200ml	10
7UP 200ml	10
Mirinda 200ml	10
Sok Toma / <i>Toma juice</i> 200ml pomarańczowy, jabłkowy <i>orange, apple</i>	10
Lipton Tea 200ml brzoskwinia, zielona herbata <i>peach, green tea</i>	10
Woda gazowana / <i>Sparkling water</i> 330ml	10
Woda gazowana / <i>Sparkling water</i> 700ml	19
Woda niegazowana / <i>Still water</i> 330ml	10
Woda niegazowana / <i>Still water</i> 700ml	19
Napój aloesowy / <i>Aloe vera drink</i> 300ml	16
Sok wyciskany / <i>Fresh juice</i> 300ml	19

### KAWA / COFFEE

Espresso	9
Americano	11
Cappucino	15

### HERBATA / TEA

Herbata zielona sencha / <i>Sencha green tea</i>	19
Herbata zielona jaśminowa / <i>Jasmine green tea</i>	19
Herbata zielona wiśniowa / <i>Cherry green tea</i>	19
Herbata zielona prażony ryż / <i>Roasted rice green tea</i>	19



# ALKOHOLE

## ALCOHOL

### PIWA / BEERS

Asahi 330ml	19
Kirin 330ml	19
Sapporo 330ml	19
Kirin bezalkoholowy 330ml	19

### WHISKY

Jack Daniel's 40ml	19
Jack Daniel's 700ml	230

### SAKE

Sake Kinro 250ml	42
Sake NS Junmai Sakari 100ml	34
Sake NS Junmai Sakari 720ml	230
Sake NS Daiginjo Sakari 100ml	40
Sake NS Daiginjo Sakari 720ml	265

## WINA BIAŁE / WHITE WINES

120ml 750ml

<b>Johanniter</b>	<b>27</b>	<b>140</b>
<b>Chardonnay</b>	<b>25</b>	<b>130</b>
<b>Riesling</b>	<b>28</b>	<b>150</b>
<b>Sauvignon Blanc</b>	<b>31</b>	<b>175</b>

## WINA CZERWONE / RED WINES

120ml 750ml

<b>Primitivo</b>	<b>27</b>	<b>140</b>
<b>Merlot</b>	<b>25</b>	<b>130</b>
<b>Chateau Mermoz</b>		<b>165</b>

## WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINES

120ml 750ml

<b>Teleki - Brut Pinot Noir</b>	<b>29</b>	<b>155</b>
---------------------------------	-----------	------------

## SZAMPANY / CHAMPAGNES

375ml 750ml

<b>Delavenne - Champagne Brut</b>	<b>248</b>	<b>395</b>
-----------------------------------	------------	------------

## CHOYA

<b>Choya Silver 120 ml</b>	<b>20</b>
<b>Choya Silver 500 ml</b>	<b>70</b>
<b>Choya Dry 120 ml</b>	<b>26</b>
<b>Choya Dry 750 ml</b>	<b>130</b>

SAKANA  
WARSZAWA  
BURAKOWSKA

ul. Burakowska 5/7  
catering@sakana.pl  
22 636 00 55  
22 826 05 05

SAKANA WARSZAWA  
MOLIERA  
ul. Moliera 4/6  
moliera@sakana.pl  
22 826 59 58

SAKANA WARSZAWA  
WILANÓW  
ul. Przyczółkowa 221  
sakanawilanow@gmail.com  
+48 787 919 338

SAKANA KATOWICE  
MIELECKIEGO 6  
ul. Mieleckiego 6  
katowice@sakana.pl  
32 204 27 70

SAKANA KATOWICE  
GAWRONÓW  
ul. Gawronów 6/4  
kontakt@sushi-katowice.pl  
sakanasushiandsticks@sakana.pl  
+48 536 304 791

SAKANA GDAŃSK  
FOODHALL  
MONTOWNIA  
ul. Lisia Grobla 7  
montownia@sakana.pl  
+48 534 338 500

SAKANA  
KRAKÓW  
al. 3 Maja 9  
krakow@sakana.pl  
12 383 34 33